



Xmas 2021

Cultura

24 Dicembre 2021

Campanilismi natalizi | I giusti abbinamenti tra piatti regionali e vini del territorio



di Daniela Guaiti

Da Nord a Sud Italia ogni comune vanta tradizioni enogastronomiche uniche. Dalle lasagne venete al capitone fritto napoletano, a ogni ricetta locale spetta il suo vino, ancor meglio se del luogo. Ecco il nostro tour tutto italiano all'insegna del pairing tra cibo e vino



L'Italia, si sa, è un Paese fatto di campanili. Così ogni regione, ogni città, ogni quartiere ha le sue tradizioni, imprescindibili e radicatissime, soprattutto quando si parla di cibo, e quando si parla di Natale. In questi

Europea

il quotidiano sull'Unione europea

Il lavoro che verrà

x The Adecco Group

Linkiesta
LinkiestaClub

sostieni Linkiesta



Spunto

La minaccia per la libertà è rappresentata dai fan di Orbán, non certo dai fan di Zan

Il dibattito sui difetti della legge Zan, il carattere troppo vago o invece troppo

giorni di festa i piatti tipici sono tanti quante sono le famiglie che si siedono a tavola: ciascuna custodisce gelosamente le sue ricette, e le ripropone, anno dopo anno, in una sorta di poetico rituale. Per questo tracciare una geografia completa dei piatti natalizi italiani è impossibile. È possibile, però, spiluccare tra le diverse tradizioni regionali, e lo abbiamo fatto, proponendo ricette che hanno il calore delle case in festa. A ogni ricetta abbiniamo il giusto vino, scelto su criteri rigorosamente territoriali, perché il sapore di ogni località sia pieno.

Sapori del Nord

Sapori di montagna. In Veneto, sulle Dolomiti, il pranzo di Natale è con le lasagne da fornèl, un primo piatto servito anche da antipasto che, come suggerisce il nome stesso, viene cotto in anticipo e rimesso nel forno poco prima di sedersi a tavola la sera della Vigilia. E in Veneto il vino delle feste è il Prosecco: perfetto il Cuvée del Fondatore Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato di Valdo, bollicina preziosa adatta anche ad accostamenti inconsueti.



Il Friuli Venezia Giulia rivela in tavola la sua duplice anima: Strucolo in straza di matrice austroungarica nella Venezia Giulia, da abbinare al Fossarin, Collio Bianco di Ronco dei Tassi di Cormòns, mentre in Friuli

ideologico di alcune sue formulazioni, le critiche della chiesa a questo o quell'articolo del ddl e le proteste degli anticlericali contro le ingerenze della chiesa, comunque la pensiamo nel merito, non dovrebbe farci perdere di vista dove sta il dito e dove sta la luna.

Linkiesta Store

LinkiestaClub

Entra nel Club, sostieni Linkiesta

da 60€ /anno

ENTRA

Linkiesta
Greenkiesta
Europea
Gastronomika
Il lavoro che verrà

K
Linkiesta Magazine
Linkiesta Paper

LINKIESTA CLUB

Entra nel club contro il
bipopulismo

€120.00

COMPRA



LIBRI

Natale con Linkiesta

€90.00

COMPRA



[Craut e muset](#) si lega con un un bel rosso, come il [Casanova Pinot Nero DOC Collio di Castello di Spessa](#).



E se lo [zelten altoatesino](#) chiama un bicchiere di [Quintessenz Passito di Cantina Kaltern](#), con le sue potenti note di miele, la saporitissima [carbonada valdostana](#), ricca di cipolla, cannella e noce moscata, richiede un [Fumin La Griffe des Lions 2018](#). Poco più a Sud, in Piemonte, tra le colline delle Langhe, il protagonista in tavola è [il cappone](#), rigorosamente bollito e rigorosamente servito in compagnia di un rosso: la scelta ideale è Litina Barbera d'Asti Superiore Docg 2017, un'edizione speciale per festeggiare le 50 vendemmie di [Cascina Castlèt](#) di Costigliole d'Asti.

MAGAZINE

Linkiesta Magazine + New York Times World Review

€15.00

COMPRA

Più Letti

1

L'ex centravanti | Abbiamo perso i punti di riferimento, ridateci per favore il fascino di Baricco

di Guia Soncini

2

I Melettaz | L'asse tra Enrico e Giorgia per rilanciare la vocazione minoritaria del Pd e consegnare l'Italia ai sovranisti

di Francesco Cundari

3

I non scopanti | I filosofi Tlon, la comunità ace e il mondo dei capricci adolescenziali

di Guia Soncini



In Lombardia, a Milano, vince l'eleganza, vince il [patè](#) da celebrare con un calice di Franciacorta: anima milanesissima è quella della bottiglia che [Bellavista dedica al Teatro alla Scala](#). Il Natale in Emilia sono i [tortellini in brodo](#), da gustare con un buon Lambrusco, come [Cleto Chiarli Lambrusco del Fondatore](#), che segue gli antichi metodi artigianali della vinificazione con la presa di spuma, raggiunta attraverso la fermentazione naturale in bottiglia. In Romagna in brodo si servono i [cappelletti](#) e nel bicchiere regna il Sangiovese; una proposta di qualità è [I Quattro Bastioni Romagna Sangiovese Superiore Doc di Poggio della Dogana](#). Ma il Nord Italia è anche il mare: quello della Liguria, dove la [Focaccia dolce di Tellaro](#) incontra il [Vermentino passito Nektar di Lunae](#).

Le regioni del Centro

Ritorna la scelta del Sangiovese in Toscana, base del [Chianti "Sodi del Paretaio" 2020 di Badia di Morrona](#), da servire con un'altra pasta ripiena, [i tortelli alla maremmana](#). Piatto tipico umbro è la [Parmigiana di Cardi Gobbi](#), un abbinamento non facile, pienamente soddisfatto dalla Cuvée [Secrète Umbria Bianco IGT](#), un bianco di grande classe firmato dalla [Arnaldo Caprai](#). Trionfo di ricchezza e di sapore sulle tavole marchigiane. [I vincisgrassi](#), sontuoso pasticcio, regnano sulla tavola dove si riunisce la famiglia, e per una numerosa tavolata ci vuole una magnum di bollicine,

come il [Pecorino Merlettaie Brut di Ciù Ciù](#). In Abruzzo le mandorle si vestono a festa e si servono con un rosato [Spelt Cerasuolo d'Abruzzo Superiore di cantina La Valentina](#).



E a [Roma](#)? Spaghetti saltati con pomodoro, aglio, pecorino e un pizzico di peperoncino, magari con [il più classico dei Frascati](#).

Il cenone al Sud

Il piatto delle feste in Molise è la [zuppa della santè](#), perfetta con un Don Luigi di [cantina Di Majo Norante](#) mentre in Basilicata i quadrucci in brodo, nella loro rocca semplicità, si sposano con un bianco [Re Manfredi](#). Spostiamoci in Puglia, e sediamoci a tavola per Santo Stefano: la Fògghja mische con focaccine, variazione regionale della celebre minestra maritata, si accompagna con un Giunonico Primitivo di Manduria Riserva di [Paolo Leo](#).



La Calabria celebra il natale con la [pitta 'mpigliata](#), deliziosa con un Moscato Passito Al Governo di Saracena di [Feudo dei Sanseverino](#). Ancora tanta dolcezza in Sicilia, dove il Buccellato porta colore e gioia in occasione del Natale: il suo vino è un Nurah, Malvasia delle Lipari D.O.P. Naturale di Salina di [Cantine Colosi](#), dorato e fruttato di albicocca matura.



A Napoli il simbolo del cenone di Vigilia è il [capitone fritto](#), da preparare secondo un rigido rituale: non si sbaglia se per accompagnarlo si versa un calice di Greco di Tufo, perfetto quello di [Cantine Feudi San Gregorio](#). Chiudiamo il nostro viaggio in Sardegna, con un [trionfo di sapori di terra e di mare](#) nel piatto e un sorso di bollicine iodate, fresche e balsamiche nel bicchiere: Torbato Brut di [Sella&Mosca](#) è la scelta giusta per brindare. Cin!



Condividi:

